

Roládky pro slečnu



Obtížnost:     

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

2522 kalorií , **0 g** cukrů , **132 g** tuků , **48 g** bílkovin

Autor: planeta

Odkaz: <https://srecepty.cz/roladky-pro-slecnu>

Příprava

Na každý plátek šunky položíme plátek sýru, stočíme a upevníme párátkem (po délce, aby se roládky nerozevíraly). Takto upravené roládky obalíme nejdříve v rozšlehaném vejci a poté obalíme ve strouhance. Pečeme v rozpáleném oleji do zlatova. Jako příloha se hodí bramborová kaše, šťouchané brambory, hranolky nebo bramborový salát a zeleninový nebo ovocný salát.



Tip k receptu

do strouhanky přidávám půl na půl drcené kukuřičné lupínky, můžeme přidat i 1 lžičku polohrubé mouky



Ingredience

- ✓ 8 plátků šunky
- ✓ 8 plátků plátkového sýru
- ✓ 1-2 vejce
- ✓ 1-2 hrnky strouhanky
- ✓ 1/2 hrnku rostlinného oleje

Kategorie

Obyčejný den